

חוברת מתכוני פסח

שוקולאדלר – מלכי אדלר

054-4844331

chocoladler@gmail.com

עונות הצווה

עוגת מוס שוקולד לוז



צילום: דניאל גולד

דקואז לוז
 100 גר' אבקת סוכר (כוס 1/2)
 100 גר' אגוזי לוז טחונים לאבקה (כוס+1/3 כוס)
 100 גר' חלבון (4 חלבונים M)
 50 גר' סוכר 1/4 כוס
 40 גר' אגוזי לוז קלויים קצוצים גז

- טוחנים במעבד מזון אגוזים ואבקת סוכר
- מקציפים חלבונים וסוכר למרגנ יציב, מקפלים למרג את האבקות
- יוצקים ל2 רינגים בקוטר 22
- על אחד מהם מפזרים אגוזי לוז קצוצים ואופים 35 דק בחום של 170 מעלות

קרמו שוקולד

250 גר' שמנת מתוקה חלבית / פרווה
 3 כפות סוכר
 3 חלבונים

- 200 גר' שוקולד מריר
- מערבבים בסיר את השמנת, חלבונים וסוכר
- מבשלים תוך כדי בחישה עד להסמכה של הקרם (למי שיש מדחום 84 מעלות)
- יוצקים דרך מסננת על השוקולד וטוחנים בעזרת בלנדר מוט עד לקבלת תערובת הומוגנית
- יוצקים על הדקואז ללא האגוזים ומקפיאים

מוס אגוזי לוז

135 גר' שמנת מתוקה חלבית / פרווה (כוס 1/2)
 135 גר' חלב קוקוס (כוס 1/2)
 54 גר' סוכר 1/4 כוס
 70 גר' חלבונים (4 חלבונים)
 6 גר' גילטין מומס 36 גר' מים
 180 גר' מחית אגוזי לוז (מתכון מגיליון 178 בשבע שעבר)
 240 גר' שמנת מתוקה חלבית/פרווה (כוס)

- מערבבים בסיר את השמנת, חלב קוקוס, חלבונים וסוכר
- מבשלים תוך כדי ערבוב עד הסמכה קלה (84 מעלות) ומסננים.
- יוצקים את הקרם החם על מחית אגוזי לוז והגילטין טוחנים בעזרת בלנדר מוט לתערובת אחידה.
- מקררים לטמפרטורה של 35 מעלות (טמ' גוף)
- מקציפים את השמנת ומקפלים לתערובת

לציפוי

70 גר' קקאו (רצוי 22% שומן)
 150 גר' חלב קוקוס
 200 גר' סוכר (כוס)
 50 מ"ל מים
 10 גר' גילטין מומס 60 גר' מים (1/4 כוס)

- מרתחים את כל חומרי הציפוי למעט הגילטין. מקררים מעט ומוסיפים את הגילטין המומס, טוחנים ומסננים. (משתמשים 38 מעלות)

הרכבת העוגה:

מניחים בתחתית רינג בקוטר 24 את הדקואז עם הקרמו יוצקים מחצית מכמות המוס מניחים את הדקואז עם שברי האגוזים ומכסים ביתרת המוס ומקפיאים 6 שעות משחררים מהרינג מניחים את העוגה על הרשת ויוצקים את הציפוי כעל הזכוכיות שמורות © ל"שוקולד לר" ומיועדות לשימוש עצמי בלבד. אין לצלם, לשכפל, להעתיק או לפרסם את המתכונים

עוגת מרנג ומוס שוקולד



למרנג:

150 גר' חלבונים (5 חלבונים)
300 גר' (כוס וחצי) סוכר

50 גר' קוקוס

- שמים את החלבונים והסוכר בקערה חסינת אש ומניחים מעל סיר עם מים מחממים את המים ומערבבים את החלבונים והסוכר עד שהסוכר נמס (בערך 65 מעלות)
- מעבירים את התערובת בחמימה למיקור ומקציפים עד לקבלת מרנג יציב
- מסמנים על נייר אפיה 3 עיגולים בקוטר 20 הופכים את הנייר ומזלפים ספירלה על גבי בנייר.
- מפזרים קוקוס דרך מסננת
- אופים כחום של 80 מעלות עד שהמרנג יבש ומתנתק מנייר האפיה בקלות

למלית:

400 מ"ל שמנת מתוקה חלבית או פרווה
250 גר' שוקולד מריר

- מרתיחים 150 מ"ל שמנת ויוצקים על השוקולד
 - טוחנים בבלנדר מוט לקבלת תערובת חלקה ומקררים 4 שעות
 - מעבירים למיקסר ביחד עם יתר השמנת ומקציפים לקבלת קרם יציב
 - מזלפים מעל סיקית אחת ומכסים בדיסקית נוספת וחוזרים על הפעולה שוב
- ניתן לפזר על השוקולד המזולף מעט קוקוס

עוגת מוס שוקולד ואפרסקים



תבנית בקוטר 26

לבסיס

5 ביצים מופרדות

כוס סוכר

כף קקאו

2 כפות אבקת להכנת שוקו

כף אבקת שקדים

- מחממים תנור ל-180 מעלות
- מערבבים חלמונים עם מחצית מכמות הסוכר, קקאו, אבקת שוקו ואבקת שקדים
- מקציפים חלבונים עם יתרת הסוכר לקצף יציב
- מקפלים את הקצף לתערובת החלמונים
- יוצקים לתבנית משומנת ואופים 35 דקות
- מצננים את הבסיס

מוס שוקולד

270 גר' שוקולד

300 מ"ל שמנת פרווה

250 מ"ל שמנת פרווה

- ממסים שוקולד 300 מ"ל שמנת פרווה. ומצננים לטמ' החדר
- מקציפים את השמנת הנותרת (250 מ"ל) ומקפלים אל השוקולד.
- שופכים על תחתית העוגה ומקפאים להתייצבות.

מוס אפרסקים

3 ביצים מופרדות

1/4 כוס סוכר + כף

100 גר' שימורי אפרסקים

10 גר' גילטין

1/8 כוס מים

2 כפות ליקר

200 מ"ל שמנת פרווה

- טוחנים את האפרסקים במעבד מזון למחית חלקה.
- משרים את הגילטין במים עד לספיגה מלאה של הנוזלים.
- מקציפים את החלמונים עם כף סוכר על בן מרי (סיר על סיר מים) עד לקבלת תערובת תפוחה ובהירה. להסיר מהאש ולהוסיף את מחית האפרסקים והליקר.
- לחמם את הגילטין כ-20 שניות במיקרו עד שנהיה נוזל שקוף וחלק ומוסיפים לתערובת החלמונים ומקררים.
- מקציפים חלבונים כ-1/4 כוס סוכר ומקפלים לתערובת.
- מקציפים שמנת ומוסיפים למוס. שופכים על שכבת השוקולד ומחזירים למקפיא.

מסדרים פרוסות האפרסקים על המוס. ושומרים במקרר עד ההגשה

מארוויז



למרנג:

120 גר' חלבונים (7 חלבונים M)

120 גר' סוכר (2/3 כוס)

120 גר' אבקת סוכר (חבילה + קף)

12 גר' קמח תפוז"א או קורנפלור (קף)

- מקציפים חלבונים ומוסיפים בהדרגה סוכר
- מקציפים למרנג מבריק ויציב
- מסננים את אבקת הסוכר וקמח תפוז"א, ומקפלים ידנית למרנג
- מציירים 3 עיגולים בקוטר 18 ע"ג נייר אפיה והופכים אותו כך שנראה את הסימון
- מהצד השני של נייר האפיה.
- מוזלפים את המרנג בספירלה על נייר האפיה.
- אופים בחום של 90 מעלות כשעתיים עד שהמרנג מתנתק בקלות מהנייר, אם לא מתנתק יש להמשיך לאפות. (לייבש)

קרום שנטילי לימון

500 מ"ל שמנת מתוקה חלבית או פרווה

גרדה מלימון אחד

4 כפות אבקת סוכר

- משרים את גרדת הלימון בשמנת למשך לילה
- מסננים ומקציפים את השמנת עם אבקת הסוכר לקרום יציב
- מורחים קצפת על 2 בסיסי המרנג ומניחים אותם זה ע"ג זה מניחים את דיסקית המרנג השלישית ומזלפים מהקצפת
- מורחים על דופן העוגה קצפת ומצפים בשברי שוקולד
- העוגה במיטבה כשעה אחרי ההכנה ועד כיום. לאחר מכן המרנג מתרכך.

עוגת קרמבו



תבנית בקוטר 26

לבסיס

6 ביצים מופרדות

1 אינסטנט פדינג שוקולד

1/2 כוס סוכר

4 כפות אבקת שקדים

1 כף שמן

- מחממים תנור ל180 מעלות
- מקציפים חלבונים עם סוכר לקצף יציב
- מוסיפים חלמונים ושמן.
- מקפלים את הפודינג ואבקת השקדים
- יוצקים לתבנית ואופים 25 דקות ומצננים.
- בעת האפייה העוגה תופחת וממלאה את התבנית, ולאחר מכן צונחת. על מנת שהפילה תהיה שווה יש להעביר סכין חדה בין העוגה לדופן התבנית כשמוציאים מהתנור.

קרם וניל

1 אינסטנט פדינג וניל

1 כוס חלב

1 שמת מתוקה

לשדרוג:

100 גר' שוקולד לבן מומס

- מקציפים את מרכיבי קרם הווייל ויוצקים על הבסיס האפוי.
- מצננים מספר שעות. ניתן להקפיא ע"מ לקצר תהליכים

ציפוי

100 גר' שוקולד מריר

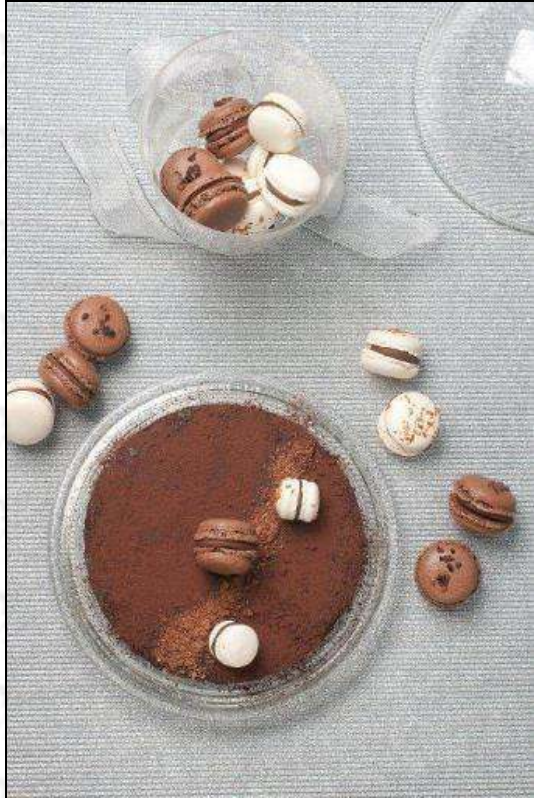
2 כפות חלב

25 גר' חמאה

2 כפות קקאו

- ממיסים במיקרו את חומרי המילוי ויוצקים על השוה.
- העוגה טובה בהקפאה.

נמסים



תבנית בקוטר 26

300 גר' שוקולד מריר באיכות טובה
40 גר' שוקולד חלב
220 גר' חמאה
5 ביצים
1/2 כוס סוכר
1/2 כוס מים
1 כוס סוכר

- מחממים תנור ל-150 מעלות
- מכינים סירופ סוכר סמיך ממים 1 כוס סוכר. מבשלים כ-5 דק' לאחר הרתיחה עד הסמכה קלה.
- ממיסים את השוקולדים והחמאה על בן מרי.
- מערבבים את השוקולד והחמאה עם סירופ הסוכר לתערובת אחידה
- מקציפים ביצים שלמות עם 1/2 כוס סוכר עד לקבלת קצף בהיר ותפוח ומקפלים אל השוקולד.
- יוצקים לתבנית משומנת ומניחים את התבנית בתוך תבנית עם מים
- אופים 35 דק' עד שהעוגה יציבה.
- אל תתפתו להאריך את זמן האפייה. העוגה מתייצבת בקירור.
- מצננים ומקררים 24 שעות לפחות

קינחיים אישיים

סורבה בננה

300 גר' בנות (4-3 בנות)
 50 גר' אבקת סוכר (1/4 כוס)
 1 חלבון (אופציונאלי)

אלסקה תות בגנה



- חותכים את הבנות לחתיכות של 4 ס"מ ומקפאים לפחות 24 שעות
- מכניסים את כל חומרי הסורבה למעבד מזון ומעבדים עד לקבלת מרקם של גלידה. מידי פעם עוצרים את פעולת מעבד המזון ומנקים את הדפנות על מנח שהתערובת תהיה אחידה
- יוצקים לתבנית שקעים חצאי כדור בקוטר 4 ס"מ

גלידת תות

350 גר' מחית תותים או תותים קפואים טחונים
 140 מ"ל שמנת (פרוזה או חלבית) (2/3 כוס)
 110 גר' סוכר (1/2 כוס + 9)
 5 חלמונים

- מרתיחים את המחית והשמנת
- טורפים את החלמונים עם הסוכר
- יוצקים את המחית החמה על החלמונים תוך כדי ערבוב ומחזירים לסיר.
- מבשלים תוך כדי ערבוב עד הסמכה (84 מעלות), לא להרתח.
- יוצקים לתבנית שטוחה ומקפאים 24 שעות
- מוצאים מהמקפא וחותכים לקוביות
- מכינים למעבד מזון וטוחנים עד לקבלת מרקם חלק. אם יש צורך עוצרים את פעולת המעבד ומסירים את התערובת מהדפנות
- ממלאים תבנית חצאי כדור בקוטר 6 ס"מ ומטביעים את הסורבה במרכז הגלידה.
- מקפאים שנית.

למרנג

2 חלבונים
 100 גר' סוכר (1/2 כוס)

- מחממים את החלבונים והסוכר עד המסה מלאה של הסוכר (למי שיש מדחום מומלץ להגיע ל-60 מעלות), מידי פעם מערבבים את התערובת על מנת שלא תתקבל "חבייתה" על דפנות הקערה.
- מעבירים את התערובת החמימה למיקסר עם מקצף בלון, ומקציפים עד לקבלת מרג יציב ומבריק
- מזלפים על הגלידה הקפואה צנרנים בברנר ומניחים מיד

טארט תפוחים וקרם שקדים

6 תבניות טארט אישיות

לבצק

150 גר' קמח תפוי"א (1 כוס + 96)
100 גר' מרציפן (מתכוון לעל)
50 גר' אבקת סוכר (1/2 כוס)
1 חלמון

- במעבד מזון מערבבים את חומרי הבצק מלבד החלמון לתערובת אחידה, מוסיפים את החלמון ומערבבים עד לקבלת בצק הומוגני.
- עוטפים בניילון נצמד ומקררים לילה
- מרדדים את הבצק על משטח מקומח במעט קמח תפוי"א
- מקמחים את התבניות ע"מ להקל על שחרור הטארט.
- מעבירים את הבצק לתבנית ומהדקים. מכניסים להקפאה כ 15 דק' עד שמכניסים את הקרם.

לקרם שקדים

1 ביצה
2 כפות אבקת סוכר
100 גר' שקדים מולבנים (ללא הקליפה החומה) טחונים
2 כפות שמן
1 כפית קמח תפוי"א

- במיקסר עם וו גיטרה מערבבים שמן + סוכר
- מוסיפים את השקדים הטחונים קמח תפוי"א וביצה ומערבבים לקבלת תערובת אחידה

לתפוחים

2 תפוחים
כוס סוכר
כוס מים
תמצית וניל
1/2 כפית קינמון

- מוצאים את הליבה ופורסים לפרוסות בשבי של ס"מ
- מרתיחים את המים, הסוכר והתבלינים מוסיפים את פרוסת התפוחים 5 דקות עד לריכוך
- מחממים תנור ל180 מעלות
- ממלאים את הטארט בקרם שקדים, חותכים כל פרוסת תפוח לחצי ומסדרים בצורה נאה על הטארט.
- אופים כ20 דקות
- מצננים ומשחררים מהתבניות. ניתן למרוח ריבת משמש מדוללת במעט מים חמים.



ביסקויט שוקולד

5 ביצים מופרדות
150 גרם (3/4 כוס) סוכר
כף וחצי קמח תפי"א
3 כפות קקאו
1 שקית סוכר וניל

שכבות שוקולד ואגוזים מקורמלים



- מחממים תנור ל180 מעלות
- מקציפים חלבונים עם מחצית מכמות הסוכר.
- מערבבים חלמונים עם יתרת הסוכר, סוכר וניל, קקאו וקמח תפי"א
- מקפלים את הקצף
- מורחים על נייר אפיה משומן או על משטח סיליקון ואופים 15-12 דקות
- חותכים ל3 רצועות 10X30

גנאש

180 גרם שמנת מתוקה חלבית או פרווה
180 גרם שוקולד מריר
40 גרם (2 כפות) דבש

- מחממים שמנת לסף רתיחה ויוצקים על השוקולד והדבש
- טוחנים בעזרת בלנדר מוט לקבלת גנאש חלב ומבריק
- מורחים מחצית מהגנאש על הביסקויט, מניחים עוד ביסקויט ומורחים את המחצית השנייה של הגנאש מכסים בביסקויט האחרון ומקפיאים
- חותכים למנות של 3 ס"מ על 10 ס"מ

אגוזים מקורמלים

200 גרם אגוזי מלך
25 גרם (2 כפות) סוכר
כף מים

- מרתיחים מים וסוכר עד להמסת הסוכר
- יוצקים על האגוזים ומערבבים היטב
- יוצקים על נייר אפיה או משטח סיליקון ואופים בתנור בחום של 150 מעלות כ 30-40 דקות עד לקבלת צבע זהוב
- מדביקים בעזרת מעט שוקולד מהציפוי על העוגה

ציפוי

350 גרם שוקולד מריר
100 גרם שמן

- ממיסים את השוקולד ומערבבים עם השמן
- מניחים את הקינוח על רשת
- ויוצקים את הציפוי

פלאן קוקוס וקרמל

8 כלים חסיני אש



לקרמל

140 גר' סוכר (2/3 כוס)
20 מ"ל מים (כף וחצי)

לפלאן:

1 ביצה L
3 חלמונים
85 גר' סוכר (מעט פחות מחצי כוס)
קורט מלח
כפית משחת וניל או תמצית וניל
400 גר' קרם קוקוס (1 פחית)

- שמים בסיר את הסוכר והמים ומכינים קרמל זהוב.
- כשהקרמל מוכן שמים 2 כפות בתחתית כל כלי שיכסה את תחתית הכלי.
- בקערה נפרדת מערבבים ביצה, חלמונים, סוכר, וניל ומלח לתערובת אחידה
- מביאים את הקרם קוקוס לסף רתיחה (80 מעלות)
- יוצקים את הקרם החם בזרם דק תוך כדי בחישה לתערובת הביצים
- מסננים ונותנים לתערובת לטוח מספר דקות
- מסירים את בועות האויר מהמסה
- יוצקים לכלים
- מניחים את הכלים בתבנית עם מים
- אופים בתנור שחומם מראש 100 מעלות כשעה עד שהפלאן רוטט במרכז
- מקררים מספר שעות
- מעבירים סכין בין דופן הכלי לפלאן והופכים על צלחת
- מקשטים בקוקוס קלוי

פבלובה פירות טרופיים



פבלובה

4 חלבונים (120 גר')
1+ 1/2 כוס סוכר (240 גר')

- שמים את החלבונים והסוכר בקערה חסינית אש ומניחים על האש מעל סיר עם מים (בן מאר')
- מחממים את החלבונים והסוכר עד המסה מלאה של הסוכר (למי שיש מדחום מומלץ להגיע 60 מעלות), מידי פעם מערבבים את התערובת על מנת שלא תתקבל "חביתה" על דפנות הקערה.
- מעבירים את התערובת החמימה למיקסר עם מקצף בלון, ומקציפים עד לקבלת מרגנ יציב ומבריק.
- משרטטים עם הצד האחורי של נייר אמיה עיגולים בקוטר של 9 ס"מ
- מעבירים את המרגנ לשק זילוף עם צנתר בקוטר 1.5 ס"מ. • מזלפים עיגולים מלאים לבסיס ועל כל עיגול עושים עוד מסגרת היקפית של עיגול בודד.
- מחממים תנור 90 מעלות ומייבשים את המרגנ כשעתיים.
- הפבלובה מוכנה כאשר היא משתחררת בקלות מנייר האפייה.

מלית קרם וניל ופירות טרופיים

כוס חלב/חלב סויה
1/3 כוס סוכר
3 חלמונים
3 כפות קורנפלור
כפית משחת וניל או תמצית
1/2 מיכל שמנת מתוקה (125 מ"ל)

לקישוט
אגנס חתוך לקוביות (אפשר מקופסת שימורים)
פסיפלורה

- מרתיחים חלב או חלב סויה עם וניל
- מערבבים סוכר וקורנפלור
- טורפים את החלמונים ומוסיפים אליהם את הסוכר והקורנפלור ומערבבים
- יוצקים מוצאת מהחלב הרוטח על תערובת הביצים תוך כדי ערבוב טורפים ומחזירים לסיר.
- מרתיחים תוך כדי ערבוב במטריפה על מנת שלא ייווצרו גושים. לאחר רתיחה להמשיך עד להסמכה של הקרם כ2 דקות.
- יוצקים על ניילון נצמד ועוטפים את הקרם כדי שלא נקבל קרום.
- מכניסים למקרר
- כשהקרם קר מעבירים למיקסר עם וו גיטרה ומקציפים את הקרם עד שמתקבל קרם חלק ללא גושים
- מקציפים שמנת מתוקה ומקפלים אל הקרם
- מזלפים מהקרם במרכז הפבלובה ומפזרים פירות

כל הזכויות שמורות © "לישוקולאדלר" ומיועדות לשימוש עצמי בלבד. אין לצלם, לשכפל, להעתיק או לפרסם את המתכונים

פצצת שוקולד



דקואז שוקולד

- 70 גר' (כוס פחות כף) אבקת שקדים (שקדים מולבנים טחונים לאבקה)
- 90 גר' (3/4 כוס) אבקת סוכר
- 10 גר' (כף) קמח תפי"א
- 10 גר' (כף) קקאו
- 70 גר' (1/3 כוס) סוכר
- 100 גר' חלבון (5 חלבונים)

למריחה לאחר האפייה

- 3-4 כפות ריבה
- 50 גר' (1/2 כוס) קוקוס
- מקציפים חלבונים ומוסיפים בהדרגה סוכר
- מקציפים למרג מבירק ויצב
- מסננים את היבשים, ומקפלים ידנית למרג
- מזלפים לתבניות או רינגים בקוטר 7 ס"מ ואופים 8 דקי ומצננים
- מחממים מעט את הריבה על מנת לרככה
- מורחים על דופן הדקואז וטובלים בקוקוס.

למוס שוקולד

- 135 גר' שוקולד
- 150 מ"ל (2/3 כוס) שמנת מתוקה חלבית או פרווה
- 225 מ"ל שמנת מתוקה חלבית/ פרווה
- מרתיחים 150 מ"ל שמנת ויוצקים על השוקולד
- משהים כדקה ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה ומצננים לטמ' הגוף
- מקציפים 225 מ"ל שמנת ומקפלים אל הגנאש
- יוצקים לתבנית שקעים בקוטר 6 ס"מ ומקפאים
- משחררים מהתבנית יוצקים ציפוי ומניחים על הדקואז
- ניתן לוותר על הציפוי ולפרר בקקאו

לציפוי

- 70 גר' (1/2 כוס) קקאו (רצוי 22% שומן)
- 150 מ"ל (2/3 כוס) חלב קוקוס
- 200 גר' סוכר (כוס)
- 50 מ"ל (1/4 כוס) מים
- 10 גר' גילטין מומס 600 גר' מים (1/4 כוס)
- מרתיחים את כל חומרי הציפוי למעט הגילטין. מקררים מעט ומוסיפים את הגילטין המומס.
- מסננים את הקרם ומשהים בטמפרטורת החדר 24 שעות
- מחממים לטמפרטורה של 35 מעלות
- שמים את המוס הקפוא ע"ג רשת ויוצקים את הציפוי
- מניחים כל כליפת מוס על גבי בסיס דקואז

קונקורד לימון



6 מנות (תלוי בגודל הרינג/הכוס)

למרנג

4 חלבונים

120 גר' סוכר (חצי כוס + 2 כפות)

120 גר' אבקת סוכר

- מחממים תנור ל100 מעלות
- מקציפים חלבונים ומוסיפים בהדרגה את הסוכר, מקציפים עד לקבלת קצף יציב ומבריק.
- מסננים את אבקת הסוכר ומקפלים לקצף.
- מעבירים לשק זילוף עם צנתר חלק.
- מציירים על נייר אפייה בצדו האחורי עיגולים בקוטר הרינג בו משתמשים.
- מזלפים עיגולים לבסיס המוס.
- את יתרת מזלפים כצינורות ארוכים.
- אופים 3-2 שעות עד לייבוש מלא. בודקים את משתחרר בקלות מנייר האפייה ומוצאים

למוס לימון

2 ביצים

1 חלמון

3/4 כוס סוכר

1 שקית סוכר וניל

150 מ"ל מיץ לימון סחוט טרי

גרדה מלימון אחד

1 שמנת פרווה

4 גר' ג'לטין מומס 8/1 כוס מים

- בסיר בינוני שמים ביצים, חלמון, סוכר, סוכר וניל, ולימון מבשלים תוך כדי ערבוב מתמיד עד להסמכה.
- מסננים את התערובת, מוסיפים גרידת לימון.
- לאחר שהג'לטין ספח את כל הנוזלים ממיסים אותו כ 10 שניות במיקרוגל ומוסיפים לתערובת.
- מקררים לטמפרטורת החדר, מקציפים את השמנת ומקפלים את תערובת הלימון.
- מרכיבים את המנה.
- מרפדים רינגים אישיים בשקף, מניחים בתחתית הרינג את עיגול המרנג. יוצקים את המוס ומקפיאים.
- משחררים את המוס מהרינג, שוברים את הצינורות מרנג לאצבעות ומסדרים מסביב למוס.
- אם לא רוצים להכין ברינג אלא בכוס, ניתן לוותר על הג'לטין. שוברים מהמרנג ומפזרים בתחתית הכוס, מעליו מזלפים מוס ומקשטים מעל באצבעות מרנג בצורה חופשית.

קינוח שוקולד תפוז



צילום: חתירה וויקי

לבסיס

- 1/2 כוס חמוציות (60 גר')
- 1/2 כוס קוקוס (40 גר')
- 1/2 כוס שקדים מולבנים (85 גר')
- 45 גר' חמאה
- 1 כף דבש

- מעבדים את השקדים, החמוציות והקוקוס במעבד מזון
- מוסיפים החמאה והדבש
- שוטחים בתבנית לעובי של 2 מ"מ.
- מקפיאים כחצי שעה

לקרם תפוז

- 200 גר' מיץ תפוזים סחוט טרי (אפשר גם תפוז דם)
- 4 חלמונים
- 1 ביצה
- 60 גר' סוכר (1/3 כוס)
- 2 גר' גילטין (1/2 כפית) מומס 145 גר' מים (כף)
- 75 גר' חמאה

- מערבבים מיץ, ביצים וסוכר ושמים על בן מרי
- מערבבים מידי פעם עד להסמכה
- מוסיפים גילטין מומס ומצננים מעט
- מוסיפים חמאה ומערבבים בבלנדר מו"ט.
- יוצקים על הבסיס ומצננים.

למוס שוקולד חלב

- 150 גר' שוקולד חלב שבור לקוביות
- 250 גר' שמנת מתוקה (1 מיכל)
- גרידת תפוז

לקישוט קליפות תפוז מסוכרים

- מכינים מוס שוקולד חלב
- מרתחים שמנת מתוקה וגרידת תפוז ויוצקים על השוקולד.
- ממתינים כדקה ומערבבים לתערובת אחידה.
- מכסים בניילון נצמד ומכניסים למקרר ללילה
- מעבירים לקערה המיקסר ומקציפים עם וו גיטרה (לא מקצף בלון) עד לקבלת קצף כמעט יציב, זהירות מהקצפת יתר שלא ישבר
- מעבירים לשקית זילוף עם צנתר לבחירה ומוליפים על גבי המוס בצורה נאה
- מבקשטים בקליפות תפוז מסוכרות

טרייפל/עוגת שכבות



6 ביצים

450 גר' (2 ורבע כוסות) סוכר

150 גר' (1+3/4 כוס) אבקת שקדים

150 גר' (כוס+ כף) קמח תפוז"א

1 שקית אבקת אפיה

300 גר' (כוס וחצי) שמן

- מחממים תנור ל180 מעלות
- מקציפים את הביצים והסוכר כ8-7 דק' עד לקבלת תערובת תפוחה ובהירה
- מזלפים את השמן באיטיות לקערת המיקסר
- מערבבים את היבשים יחד
- מוסיפים לקערה ומערבבים לאיחוד
- יוצקים לתבנית מרופדת בנייר אפיה ואופים כ 40 דק' עד שקיסם הננעץ בשוגה יוצא יבש

לקרם לימון

1 כוס מיץ לימון סחוט טר

גרדה מלימון אחד

300 גר' (1.5 כוסות) סוכר

4 ביצים

1 חלמון

30 גר' (2 כפות) קורנפלור או קמח תפוז"א

- מחממים את המיץ הסוכר וגרדת הלימון
- טורפים את הביצים החלמון והקורנפלור/קמח תפוז"א בקערה
- יוצקים את המיץ על תערובת החלמונים תוך כדי בחישה ומחזירים לסיר
- מרתיחים תוך כדי ערבוב עד לרתיחה והסמכה קלה של הקרם
- מצננים לגמרי במקרר לפני השימוש

למרנג

3 חלבונים L

1 כוס (200 גר') סוכר

- מחממים את החלבון והסוכר על בן מרי עד המסת הסוכר
- מעבירים לקערת המיקסר ומקציפים עד לקבלת מרנג יציב

הרכבה כעוגה:

- מחלקים את העוגה ל3
- מורחים 2 כפות ריבת תות על העוגה
- מורחים קרם לימון ומסים בשכבה נוספת
- מורחים מרנג וצורבים בברנר

הרכבה בכלי מרכזי כטרייפל:

- מורחים את העוגה בריבת תות
- חותכים ומפורים בתחתית הכלי
- מעל העוגה שמים שכבה נדיבה של קרם לימון
- מעל הקרם שמים מהמרנג וצורבים בעזרת ברנר

גלידת לימון ומרנג



תבנית 10 X30 ס"מ

מרנג

- 4 חלבונים
- 120 גר' (חצי כוס + כף) סוכר
- 100 גר' (שקית) אבקת סוכר
- 15 גר' (כף) קורנפלור

- מקציפים את החלבונים והסוכר לקצף יציב
- מנפים את אבקת הסוכר והקורנפלור ומקפלים ידנית למרנג.
- מציירים על נייר אפיה 2 מלבנים בגודל של התבנית. הופכים את נייר האפיה כך שיראו את הסימון
- מורחים או מזלפים על מלבן אחד מרנג שימשש בסיס
- מזלפים בצורה יפה את המלבן העליון (אפשר לולף כוכבים, אפשר למרוח עם כף או לולף עם צנתר סנט הנורה כמו בתמונה)
- מכניסים לייבוש בתנור 100 מעלות כ-3 שעות, עד שהמרנג מתנתק מהנייר בקלות

גלידת לימון

- 4 חלבונים
- מץ מל לימונים (כ-100 גרם)
- גרדה מל לימונים
- 125 גרם (חצי כוס + כף) סוכר
- 1 מיכל שמנת מתוקה חלבית או פרווה

- מערבבים היטב חלבונים, מיץ לימון, גרידת לימון וסוכר
- מבשלים על אש נמוכה תוך כדי בחישה מתמדת עד להסמכה
- מצננים מעט
- מקציפים שמנת ומקפלים לקרם הלימון
- יוצקים לתבנית ומקפאים
- משררים מהתבנית ומניחים על מלבן מרנג, מכסים במלבן מרנג המזולף.

רוטב פרות יער

- 1 כוס תערובת פרות יער
- 2 כפות דבש

- מחממים במיקרוגל או על הגז את פרות היער והדבש עד לסף רתיחה
- מגישים עם הגלידה חם או קר.

גלידת וניל עוגיות



גלידה וניל בסיסית

- 3 ביצים
- 1/2 כוס סוכר
- 2 סוכר וניל או כפית משחת וניל
- 1 מיכל שמנת פרווה

- מקציפים את הביצים, הוניל והסוכר לתערובת תפחה ובהירה
- מוסיפים את השמנת וממשיכים להקציף עד לקבלת מסה יציבה
- מערבבים עם העוגיות המפוררות
- יוצקים את הרטב ומערבבים קלות
- מקפאים לפחות 6 שעות

לעוגיות

- 2 ביצים מופרדות
- 100 גר' סוכר (1/2 כוס)
- 125 גר' אבקת שקדים (כוס רבע)
- 120 גר' שוקולד מגורד או שוקולד ציפס (3/4 כוס)

הערה: ניתן להחליף חלק מאבקת השקדים בקוקוס לדוגמא כוס אבקת שקדים + 1/4 כוס קוקוס

- מקציפים חלבונים עם מחצית מכמות הסוכר
- מקציפים חלמונים עם מחצית מכמות הסוכר
- מוסיפים את היבשים לחלמונים ומערבבים
- מוסיפים את החלבונים המוקצפים ומקפלים בעדינות
- מוסיפים את השוקולד או השוקולד ציפס
- יוצקים לתבנית 30X20
- אופים 15 דק' בחום של 180 מעלות
- מערבבים בעזרת מזלג ומחזירים לאפיה נוספת של עוד 15 דק'
- מצננים היטב ומפוררים

רטוב שוקולד

- 100 גר' סוכר (1/2 כוס)
- 20 גר' קקאו (2 כפות)
- כפית משחת וניל או תמצית וניל
- 120 מ"ל מים (1/2 כוס)

- מרתיחים ומערבבים על קבלת רטוב חלק ללא גושים
- מצננים

מוס שוקולד נוגט וטופי בגנה



למוס

250 גר' שוקולד מריז
250 גר' מחית פרלנינה (נוגט)
500 גר' שמנת מתוקה

- מחממים 250 גר' שמנת מתוקה לסף רתיחה שופכים על השוקולד. משהים כדקה ומערבבים לקבלת תערובת חלקה ומבריקה. מוסיפים את מחית הפרלנינה.
- מקררים מעט לחום גוף
- מקציפים את יתרת השמנת המתוקה ומקפלים אל המוס

לטופי בגנות

1 בגנה (80 גר')

200 גר' סוכר (כוס)

30 גר' מים (1/8 כוס)

100 מ"ל שמנת פרווה (או 200 חלבית)

- מכינים קרמל מהסוכר והמים. עוצרים את הקרמל עם שמנת חמה.
- מרסקים את הבגנה ויוצקים עליה את הטופי החם. מערבבים לקבלת תערובת חלקה.

לנשיקות מרג

3 חלבונים גדולים (100 גר')

100 גר' סוכר (חצי כוס)

100 גר' אבקת סוכר (1 חבילה)

- שמים את החלבונים והסוכר בקערת המיקסר עם מקצף בלון, ומקציפים עד לקבלת מרג יציב ומבריק.
- מקפלים את אבקת הסוכר בעדינות עד להטמעה.
- מעבירים לשק זילוף עם צנתר חלק ומזלפים נשיקות.
- אופים בחום נמוך 900 מעלות שעתים, עד שהנשיקות מתייבשות ומשתחררות בקלות מהנייר
- הרכבת המנה :
- מזלפים בכוס מעט טופי בגנות, מפזרים מרג ומזלפים מוס שוקולד.
- מקשטים בנשיקות מפודרות בקאו

עוגת גבינה פירורים

10 כוסות

לפירורים

- 1 כוס קמח תפ"א
- 1/3 כוס שמן
- 1/3 כוס סוכר
- 1/3 כוס שקדים טחונים
- 1 ביצה

- מחממים תנור 180 מעלות
- מערבבים את חומרי הפירורים ומפזרים על נייר אפייה.
- אופים 15 דקות להזהבה. מערבבים באמצע האפייה שלא יישרף.

לקרם גבינה

- 500 מיל שמנת מתוקה
- 1 כוס סוכר
- 1 כוס חלב
- 1 פודינג וייל
- 500 גר' גבינה לבנה

- מקציפים שמנת חלב סוכר ופודינג לקרם יציב
- מוסיפים את הגבינה ומערבבים לאיחוד

שמם בתחתי הכוס כף מהפירורים
ממלאים בקרם גבינה ומכסים בעוד פירורים

הערה: אפשר להכין גם בתבנית בקוטר 24, כאשר מכינים כעוגה יש להוסיף 50 גר' חמאה מומסת למחצית מכמות הפירורים ולהדק לתחתית בתבנית, את הפירורים שלמעלה לפזר ללא חמאה



מוס לימון ברוטב תותים



לקרמבל

- 1 כוס קמח תפ"א
- 1/3 כוס שמן
- 1/3 כוס סוכר
- 1/3 כוס שקדים טחונים
- 1 ביצה

מחממים תנור ל180 מעלות

- מערבבים את חומרי הפירורים ומפזרים על נייר אפייה.
- אופים 15 דקות להזהבה. מערבבים באמצע האפייה שלא יישרף.

למוס לימון

2 חלבונים

1 ביצה

3/4 כוס סוכר

1 סוכר וניל

150 מ"ל מיץ לימון

גרידת לימון

2 חלבונים

1/4 כוס סוכר

- מבשלים על אש נמוכה תוך כדי ערבוב, מיץ לימון, סוכר (הכמות הראשונה), ביצה, חלבונים וסוכר וניל עד לקבלת תערובת סמיכה. מסננים ומוסיפים את גרידת הלימון ומצננים לטמ' החדר.
- מקציפים חלבונים עם 1/4 כוס סוכר ומקפלים לתערובת.

לרוטב תותים

1/2 סלסלה תותים

1/4 כוס סוכר

- טוחנים בבלנדר מוט את התותים עם הסוכר מחממים מעט כדי להמיס את הסוכר.

מרכיבים את המנה:

- מפזרים את הקרמבל בתחתית הכוס
- מזלפים את המוס ומכסים ברוטב תותים

ג'לי חמוציות ותפוחים



4 כוסות מרטיני

ג'לי חמוציות

8 גר' גילטין מומס 48 גר' מים

240 מ"ל מיץ חמוציות טבעי

3/4 כוס סוכר

חופן חמוציות

- משרים את הגילטין של השכבה הראשונה במים עד לספיגה מלאה של הנוזלים.
- מחממים בסיר את מיץ החמוציות והסוכר עד להמסה מלאה של הסוכר, אין צורך להרתיח.
- ממיסים את הגילטין 20 שניות במיקרו ומוסיפים למיץ.
- יוצקים לכוסות מרטיני עד מחצית הגובה. ממתניים מספר דקות שיתחיל להתקרש ומפזרים חמוציות, מכניסים למקרר להתייצבות.

ג'לי תפוחים

8 גר' גילטין מומס 48 גר' מים

240 מ"ל מיץ תפוחים טבעי

1/2 כוס סוכר

- מכינים את שכבת התפוחים לפי אותם שלבים של השכבה הראשונה, ויוצקים על ג'לי החמוציות.
- מקררים להתייצבות.
- ניתן לקשט בחמוציות.

טריקולד ברוס



מוס שוקולד מרי

90 גר' שוקולד מרי
250 גר' שמנת מתוקה (1 מיכל)

- קוצצים את השוקולד לקוביות
- מרתיחים 100 גר' שמנת מתוקה (קצת פחות מ 1/2 כוס) ויוצקים ע"ג השוקולד ומערבבים לקבלת תערובת אחידה – מומלץ להיעזר בבלנדר מוט
- מצננים לטמפרטורה של 35 מעלות
- מקציפים את 150 גר' השמנת הנותרת ומקפלים את המוס
- מניחים כוסות באלכסון על גבי תבנית ביצים ריקה וממלאים עד שליש הגובה
- מקפאים להתייצבות כשעה

מוס שוקולד לבן

180 גר' שוקולד לבן
360 גר' שמנת מתוקה (מיכל וחצי)
4 גר' ג'לטין מומס 24g גר' מים

- קוצצים את השוקולד לקוביות
- מרתיחים מחצית מכמות השמנת יוצקים ע"ג השוקולד ומערבבים לקבלת תערובת אחידה – מומלץ להיעזר בבלנדר מוט
- ממיסים את הג'לטין מספר שניות במיקרו לקבלת תערובת שקופה ומוסיפים לתערובת
- מצננים לטמפרטורה של 35 מעלות
- מקציפים את יתרת השמנת ומקפלים את המוס
- מסירים את הכוסות מתבנית הביצים ויוצקים את המוס עד לגובה המוס המריר.
- מקפאים כשעה להתייצבות

מוס שוקולד חלב

120 גר' שוקולד חלב
250 גר' שמנת מתוקה (מיכל)
4 גר' ג'לטין מומס 24g גר' מים

- קוצצים את השוקולד לקוביות
- מרתיחים מחצית מכמות השמנת יוצקים ע"ג השוקולד ומערבבים לקבלת תערובת אחידה – מומלץ להיעזר בבלנדר מוט
- ממיסים את הג'לטין מספר שניות במיקרו לקבלת תערובת שקופה ומוסיפים לתערובת
- מצננים לטמפרטורה של 35 מעלות
- מקציפים את יתרת השמנת ומקפלים את המוס
- יוצקים מעל המוס המריר והלבן
- מקפאים כשעה להתייצבות
- מקשטים בפניי שוקולד (להשיג בחנויות המתמחות) ובדיסקית שוקולד

קינח אננס קוקוס

10 מנות

מוס קוקוס

200 גר' מי קוקוס (3/4 כוס + 2 כפות)

1/4 כוס סוכר

2 חלבונים

4 גר' ג'לטין מומס 242 גר' מים

200 מ"ל שמנת פרווה

1 קופסת שימורי אננס

קוקוס קלוי

- משרים את הג'לטין במים עד שהג'לטין סופח את כל הנוזלים
- מחממים 100 שניות במיקרו עד לקבלת נוזל שקוף
- מוסיפים תוך כדי ערבוב למי קוקוס
- מקציפים חלבונים וסוכר ומקפלים לקוקוס
- מקציפים שמנת למרקס ויגורט ומקפלים למוס
- שמים בתחתית הכוס קוביות אננס
- מזלפים מעליהם מוס קוקוס
- שמים במקרר לייצוב
- מפזרים קוקוס קלוי
- שמים קוביות ג'לי אננס
- ופיטה עם ליקר פינהקולדה

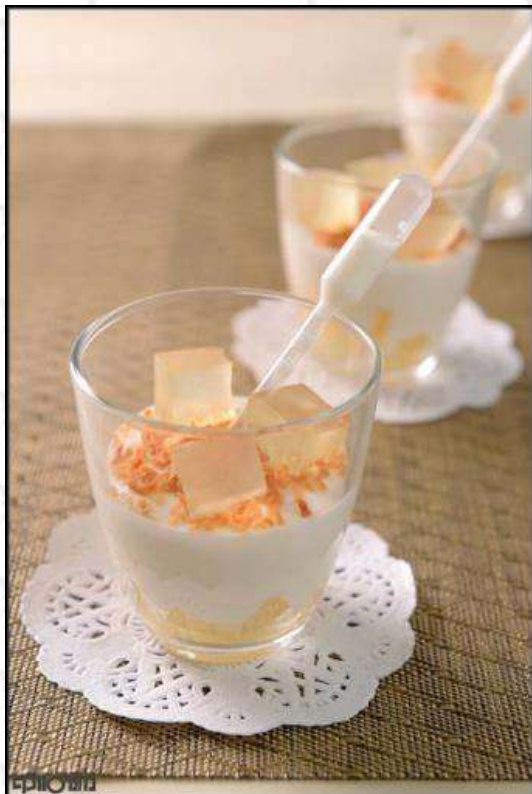
ג'לי אננס

1 כוס חד פעמית מיץ של אננס (180 מ"ל)

1/3 כוס סוכר

8 גר' ג'לטין מומס 482 מ"ל מים (1/5 כוס)

- משרים את הג'לטין במים עד שהג'לטין סופח את כל הנוזלים
- מחממים 100 שניות במיקרו עד לקבלת נוזל שקוף
- מחממים את מיץ האננס והסוכר עד להמסה מלאה של הסוכר
- מוסיפים את הג'לטין המומס
- יוצקים לתבנית לגובה של 1 ס"מ
- מצננים להתייצבות במקרר
- מוצאים וחותכים לקוביות של 1 ס"מ



מוס קוקוס

פטי פורים ועוגות

פטיפור מרנג וקרם שוקולד פרלינה

למרנג (נשיקות):

100 גר' חלבון (4 חלבונים)

100 גר' סוכר (1/2 כוס)

100 גר' אבקת סוכר (1 חבילה) קמח תפוזי

- מקציפים חלבונים, סוכר למרנג יציב
- מקפלים למרנג אבקת סוכר וקמח תפוזי
- מעבירים לשק זילוף עם צנתר חלק ומזלפים עיגולים בקוטר 4 ס"מ
- אופים 33 שעות בחום של 80 מעלות.
- הנשיקות מוכנות כשהן ניתקות בקלות מנייר האפייה

מלית קרם אגוזי לוז ושוקולד:

200 גר' אגוזי לוז קלופים

2 כפות אבקת סוכר

3-4 כפות שמן

50 גר' שוקולד מריר

- קולים את האגוזים כ-10-15 דקי בתנור
- קולפים את הקליפה הדקה החומה
- טוחנים במעבד מזון עד לקבלת אבקה
- מוסיפים את אבקת הסוכר והשמן וטוחנים כ-10 דקות
- מידי פעם עוצרים את מעבד המזון ומסירים את התערובת מדפנות הקערה
- מוסיפים שוקולד מומס.
- מורחים על צד אחד של הנשיקות ומצמידים עם עוד נשיקה



ממתק קוקוס



15 יחידות

400 גר' קוקוס (4 כוסות)

40 גר' חמאה או לפרווה שמן קוקוס מוקשה (ניתן להשיג בחנויות טבע)

400 גר' סוכר (2 כוסות)

250 מ"ל מים (כוס)

60 גר' גלוקווה או סירופ תירס

לציפוי:

100 גר' קוקוס (כוס)

כפית תמצית פטל או כמה טיפות צבע מאכל אדום

- מרתיחים מים, סוכר וגלוקווה
- לאחר שרותח לתת רתיחה של כ 5 דק' – מי שיש לו מדחום להגיע ל 110 מעלות
- מוסיפים קוקוס וחמאה ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה
- יוצקים לתבנית על מנת לצנן
- מקררים כחצי שעה במקרר
- יוצרים גלילים באורך של 7-8 ס"מ
- מניחים ע"ג נייר אפיה ומצננים כ 10 דק'
- מערבבים את הקוקוס עם תמצית הפטל או צבע המאכל ומגלגלים את הממתק בקוקוס
- מניחים להתייבבות במקרר כשעתיים

טראפּלס לימון



טראפּלס לימון

20 יח'

250 גר' שוקולד לבן

1 כפית מיץ לימון

50 גר' חמאה

50 מייל שמנת מתוקה

לציפוי :

100 גר' סוכר

סוכר וניל

צבע מאכל צהוב

- ממוסים את השוקולד על בן מרי
- מוסיפים את השמנת ומערבבים
- מוסיפים את החמאה ולבסוף את הלימון ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.
- מצננים עד שהתערובת מתייצבת מעט וניתן לגלגל לכדורים
- מערבבים סוכר כל מעט צבע מאכל צהוב, מוסיפים סוכר וניל
- מגללים כדורים בקוטר 2.5 ס"מ ומצפים בסוכר

טראפּלס קינמון ודבש



225 גרי **בסיס** קצפת ריץ' (לא הריץ' הרגיל! ניתן להשיג בחנויות המתמחות)
25 גרי חלב ריץ'
1 מקל קינמון
3 כפות דבש
400 גרי שוקולד מריד

לציפוי:

150 גרי שוקולד
אגוזי לוז מסוכרים
אר
אבקת קקאו

- מביאים לסף רתיחה קצפת, חלב ריץ', מקל קינמון ודבש
- מכסים ומשהים חצי שעה למיצוי טעם הקינמון
- מסננים ומחממים שוב
- מסירים מהאש ויוצקים על השוקולד
- מערבבים עד להמסה מלאה של השוקולד וקבלת תערובת חלקה.
- מקררים עד לקבלת משה שניתן לגלגל ממנה כדורים.
- ניתן לגלגל כדורים ולהכין טראפּלס מצופים בקקאו או לגלגל כדורים מעט גדולים יותר, לטבול בשוקולד מומס לצפות באגוזי לוז מסוכרים ולתקוע על מקל קינמון.
- ניתן להקפיא את הטרפּלס

גלילי מרציפן במילוי שוקולד נוגט

10 יח'

לצינורות שוקולד נוגט

150 גרי שוקולד מרי
100 גרי מחית נוגט

- ממסים על בן מרי או במיקרוגל את השוקולד
- מוסיפים את המחית נוגט ומערבבים לאיחוד
- מצננים את התערובת על מנת שנוכל לזלף אותה
- מעבירים את התערובת לשקית זילוף עם צנתר חלק בקוטר 14 מ"מ
- מזלפים צינורות ע"ג נייר אפיה ומקפאים

מרציפן

250 גרי שקדים קלופים
200 גרי אבקת סוכר
1/8 כוס מים
כפית מיץ לימון

50 גרי שוקולד

- שמים את השקדים בקערה ויוצקים עליהם מים רותחים.
- ממתינים 15 דקות. ומקלפים את הקליפה החומה של השקדים.
- אם הקליפה לא משתחררת בקלות חוזרים על פעולת ההשריה במים הרותחים.
- מייבשים את השקדים היטב.
- טוחנים את השקדים במעבד מזון עד לקבלת אבקה דקיקה
- מוסיפים את אבקת הסוכר
- מוסיפים את המים והלימון בהדרגה וממשיכים לעבד עד שנוצר בצק מרציפן חלק.
- מידי פעם עוצרים את פעולת מעבד המזון ומסירים מהדפנות את העיסה.
- מרדדים את המרציפן לעלה בעובי 1/2 ס"מ. מניחים את גליל השוקולד ועוטים אותו עם המרציפן.
- חותכים את הגליל לקטעים של 5 ס"מ
- ממיסים את השוקולד ושמים בשקית. מנקבים חור קטן ומזלפים מעל הגלילים.



ממסייב

ממתק באונטי



לשבת הקראנץ':

- 75 גר' קוקוס קלוי
- 50 גר' מחית נוגט
- 75 גר' שוקולד מריר

• ממיסים שוקולד מוסיפים את מחית הנוגט והקוקוס ומשטחים במסגרת.

לקוקוס:

- 120 גרם סוכר לבן
- קמצוץ מלח אטלנטי
- 30 גרם מים
- 40 גרם גלוקוז
- 4-8 טיפות תמצית וניל
- 300 מ"ל חלב קוקוס
- 200 גרם קוקוס טחון לפיתיתים עדינים (אם הקוקוס לא עדין מספיק אפשר להעביר במעבד מזון)
- 40-60 גרם קוניאק

- בסיר שמים סוכר מלח גלוקוז ומים ומרתחים. מבשלים לסירוף עד שמסמך מעט (לא קרמל!!). מוסיפים את חלב הקוקוס, הווייל והמלח אטלנטי וממשיכים לבשל עד הרתחה.
- מוסיפים את הקוקוס ומבשלים בערבוב מספר דקות עד שכל הנוזלים נספגו בקוקוס.
- מסירים מהאש ומוסיפים את הקוניאק ומערבבים. משטחים על גבי השכבה הקודמת. מעבירים למקפיא בזמן הכנת הגנאש

לגנאש:

- 75 מ"ל חלב קוקוס
- 125 גרם שוקולד מריר
- מרתחים את חלב הקוקוס שופכים על השוקולד. ממתינים דקה ומערבבים. לאחר שמתקרר שופכים על גבי השכבה הקודמת.
- מקפאים היטב וחותכים למלבנים של 7X3

ציפוי גלסאז':

- 70 גר' אבקת קקאו
- 100 גר' שמנת
- 200 גר' סוכר
- 10 מ"ל מים
- 10 גר' גילטין מומס 60 גרם מים
- מחממים בסיר שמנת ומים.
- מוסיפים את אבקת הקקאו והסוכר לסיר הרוותח ומערבבים היטב ומסירים מהאש.
- ממיסים את הגילטין כ 20 שניות במיקרו על לקבלת נוזל צלול ומוסיפים לסיר.
- מסננים ומקררים לטמפרטורת גוף.
- מניחים את הריבועים על רשת ויוצקים את הציפוי. נותנים לעודפים לטפטף ומעבירים לכלי.

משולשי מרציפן ונוגט



מרציפן

250 גרי שקדים קלופים
200 גרי אבקת סוכר
1/8 כוס מים
כפית מץ לימון

- שמים את השקדים בקערה ויוצקים עליהם מים רותחים.
- ממתינים 15 דקות. ומקלפים את הקליפה החומה של השקדים.
- אם הקליפה לא משתחררת בקלות חוזרים על פעולת ההשריה במים הרתחים.
- מייבשים את השקדים היטב.
- ניתן לקטות שקדים מולבנים ולוותר על התהליך הנ"ל
- טוחנים את השקדים במעבד מזון עד לקבלת אבקה דקה
- מוסיפים את אבקת הסוכר
- מוסיפים את המים והלימון בהדרגה וממשיכים לעבד עד שנוצר בצק מרציפן חלק.
- מידי פעם עוצרים את פעולת מעבד המזון ומסירים מהדפנת את העיסה.
- מרדדים את המרציפן לעלה בעובי 3 מ"מ
- חותכים לרבועים 12X12
- על 4 ריבועים מורחים שכבה דקה מהמלית ושמים זה על זה , מכסים ברבוע חמישי ללא מלית
- חותכים באלכסון כל ריבוע 4 משולשים

מלית קרם אגוזי לוז ושוקולד

200 גרי אגוזי לוז קלופים
2 כפות אבקת סוכר
3-4 כפות שמן
50 גרי שוקולד מריר

- קולים את האגוזים 10-15 דק' בתנור
- קולפים את הקליפה הדקה החומה
- טוחנים במעבד מזון עד לקבלת אבקה
- מוסיפים את אבקת הסוכר והשמן וטוחנים 10 דקות
- מידי פעם עוצרים את מעבד המזון ומסירים את התערובת מדפנות הקערה
- מוסיפים שוקולד מומס.
- מצננים את התערובת על מנת שנוכל למרוח אותה

מרקיז שוקולד ופיצוחים

יח' 48

תבנית 20X20

180 גר' חמאה
120 גר' דבש (1/3 כוס)
60 גר' סוכר (2/3 כוס)
30 גר' קקאו (2 כפות)
120 גר' מחית נוגט (כוס 1/3)
150 גר' גפרורי שקדים (כוס וחצי)
80 גר' פיסטוק (3/4 כוס)
60 גר' אגוזי מלך (2/3 כוס)
לציפורי:
80 גר' חמאת קקאו
300 גר' אבקת נוגט



- קולים את הפיצוחים כ-10 דק' בתנור בחום של 170 מעלות
- מרתיחים חמאה, דבש, סוכר וקקאו עד לקבלת תערובת חלקה ללא גושים
- מוסיפים נוגט מערבבים, מרתיחים שוב
- מסירים מהאש ומוסיפים את הפיצוחים
- מערבבים עד שכל הפיצוחים מכוסים בבליטת השוקולד
- יוצקים לתבנית ומצננים להתייצבות (ניתן להקפיא)
- ממיסים את חמאת הקקאו ומסירים מהטש
- מוסיפים אבקת נוגט ומערבבים לקבלת תערובת אחידה
- יוצקים על המרקוז ומצננים
- חותכים לקוביות של 2.5 ס"מ
- מתעננים על ביש מתוק ואיכותי

מגה מקרון



תערובת השקדים

- 110 גר' חלבונים (3.5 חלבונים)
- 300 גר' אבקת שקדים (3 כוסות)
- 300 גר' אבקת סוכר (3 חבילות)
- צבע מאכל צהוב
- למרנג איטלקי**
- 300 גר' סוכר (כוס וחצי)
- 70 מ"ל מים (1/3 כוס)
- 110 גר' חלבונים (3.5 חלבונים)

הכנת תערובת השקדים:

- טוחנים במעבד מזון אבקת שקדים ואבקת סוכר ומנפים.
- מערבבים את החלבון וצבע המאכל ומוסיפים לאבקות
- מערבבים עד לקבלת מסה אחידה

הכנת מרנג איטלקי:

- מניחים בסיר את הסוכר והמים ובמקביל שמים במיקסר את החלבון.
- כשהמים מגיעים לטמ' הרצויה מתחילים להקציף את החלבונים. ממשיכים לחמם את הסירוף עד 118 מעלות ומוזגים באיטיות למיקסר תוך הורדה של המהירות.
- מקציפים במהירות גבוהה עד שהמרנג מגיע לטמ' הנוף.
- מקפלים את המרנג לתערובת השקדים בהדרגה על מנת לרכך את התערובת.
- מכניסים לשק זילוף עם צנתר בקוטר 2.1-1 ס"מ
- מציירים על ניר אפיה 8 עיגולים בקוטר 16 ס"מ והופכים את הנייר או שמים אותו מתחת למשטח סיליקון שקוף
- מזלפים על גבי משטח סיליקון או ניר האפיה ספירלה ממרכז העיגול כלפי חוץ
- אופים בחום של 160 מעלות עד ייבוש מלא 25-30 דק'
- מצננים ומלצים מנייר האפיה

קרום פטיסייר תפוז (לאוכלי קטניות)

- 1/2 ליטר מיץ תפוזים סחוט טרי
- 6 חלמונים
- 125 גרם (2/3 כוס) סוכר
- 60 גר' (6 כפות) קורנפלור
- גרידת תפוז

פלחי אשכולית מפולתת

- מרתחים מיץ תפוזים וגרידת תפוז
- טורפים בקערה את החלמונים עם הסוכר ומוסיפים את הקורנפלור.
- כשהמיץ רותח יוצקים כשליש ממנו על תערובת החלמונים. טורפים היטב ומחזירים לסיר – פעולה זו נקראת השוואת טמפרטורות.
- מערבבים נמרצות על מנת שלא ייווצרו גושים ושהקרום לא יישף.
- מרגע הרתיחה מערבבים עוד 2 דקות.
- יוצקים על ניילון נצמד ועוטפים על מנת שלא ייווצר קרום.
- מקררים במקרר.
- כאשר הקרום התקרר, מקציפים אותו ומעבירים לשק זילוף.

קרמבו קלאסי



קרמבו קלאסי משודרג

12-15 יחידות

לקרמבו

3 חלבונים

3/4 כוס סוכר (180 גר')

1/8 כוס מים

מכינים מרג איטלקי:

- שמים חלבונים בקערת המיקסר
- מרתיחים מים וסוכר ומוודים במדחום, כאשר הסוכר מגיע ל108 מעלות
- מתחילים בהקצפת החלבונים
- כשהסירוף מגיע ל118 מעלות מנמיכים את פעלת המיקסר ויוצקים בזרם דק את הסירוף לחלבונים המוקצפים.
- ממשיכים להקציף במהירות גבוהה עד שהמרג מתקרר.
- מעבירים לשקית זילוף עם צנתר חלק ומזליפים על גבי הבסיס תלולית של מרג.
- מקפאים כשעה

לציפוי

250 גר' שוקולד מריר

25 גר' חמאת קקאו או 2 כפות שמן

בסיס

12-15 יחידות בסיס מהמתכון הקודם, או עוגייה קנויה

- ממיסים את השוקולד עם חמאת הקקאו.
- מנחחים את הקרמבואים על גבי רשת ויוצקים את השוקולד לציפוי.

מאפינס שקדים



15 מאפינס

3 ביצים M

100 גר' סוכר (1/2 כוס)

150 מ"ל מיץ תפוזים

120 מ"ל שמן (1/2 כוס)

140 גר' קמח תפוז"א (1/2 כוס)

1 אבקת אפיה

50 גר' שקדים טחונים

לקישוט

100 גר' שקדים פרוסים

1/2 כוס סוכר

- מקציפים חלבונים עם מחצית מכמות הסוכר
- טורפים חלמונים עם יתר הסוכר
- מערבבים בקערה את הקמח, א. אפיה והשקדים
- שמים בכלי את השמן והמיץ
- מוסיפים את הקמח והנוזלים לסירוגין
- מקפלים את החלבונים המוקצפים
- יוצקים לתבניות מאפינס את הבליה ואופים בחום של 160 מעלות 25-30 דק'
- מכינים קרמל מהסוכר
- מוסיפים את השקדים ומערבבים עד שכל השקדים ממוסים בקרמל
- יוצקים על משטח סיליקון, משטחים ומצננים
- שוברים ומקשטים את המאפינס

חתוכיות לימון



תבנית מלבנית 24X30

לבצק

280 גר' (2 כוסות) קמח תפוזי
3/4 כוס שמן
150 גר' (3/4 כוס) סוכר
65 גר' (3/4 כוס) שקדים טחונים לאבקה
1 ביצה

- מחממים תנור ל180 מעלות
- מערבבים את כל חומרי הבצק
- שטחים על תבנית משומנת ואופים כרבע שעה

למלית

500 מ"ל (2 כוסות) מיץ לימון שחוט טרי
גרידה מקליפת של 2 לימונים
150 גר' (כוס) תותים מרוסקים (אפשר גם קפואים)
400 גר' (2 כוסות) סוכר
8 ביצים
70 גר' (1/2 כוס) קמח תפוזי
כפית אבקת אפיה
קורט מלח

- מערבבים במעבד מזון לימון, תותים, סוכר וביצים.
- מוסיפים את החומרים היבשים ומעבדים לתערובת אחידה.
- יוצקים על הבצק החם בעדינות.
- אופים עוד כ25 דק'.
- מצננים לגמרי במקרר לפני החיתוך
- מאבקים באבקת סוכר

עוגיות שקדים וקוקוס

2.5 עוגיות



3 חלבונים
50 גר' (1/4 כוס) סוכר
15 גר' (כף) קורנפלור
90 גר' (3/4 כוס) אבקת סוכר
75 גר' (כוס פחות כף) אבקת שקדים
לפיוור
50 גר' קוקוס

- מקציפים חלבונים וסוכר למרג (קצף) יציב
- מסננים את הקורנפלור, אבקת סוכר ואבקת שקדים כדי להפטר מגושים
- מוסיפים למרג ומקפלים בזהירות
- מזלפים עיגולים בקוטר של 4 ס"מ
- מפזרים קוקוס
- אופים בתנור שחומם מראש ל-17 מעלות כ-10-12 דקות.

למילוי

200 גר' מחית נוגט
80 גר' שוקולד מריר

- ממיסים את השוקולד
- מוסיפים את מחית הנוגט ומצננים
- מעבירים לשק זילוף
- מזלפים טבעת בשוליים של עוגייה ומכסים בעוגייה נוספת

עוגיות שוקולד



40 יחידות

2 ביצים

50 גר' (רבע כוס) סוכר

2 כפות שקדים טחונים לאבקה

2 כפות קוקוס

180 גרם שוקולד מריר מומס

150 גרם (3/4 כוס) תערובת שוקולד צ'יפס לבן ומריר

- מקציפים את הביצים והסוכר לקצף יציב
- מקפלים את היבשים והשוקולד המומס
- מוסיפים את השוקולד צ'יפס ומערבבים לאיחוד
- שמים בכל שקע כפית מהבליחה
- אופים בחום של 160 מעלות 10-12 דקות
- העוגיות נשארות רכות